

Kurztext

Anna Walz

Ran ans Brot!

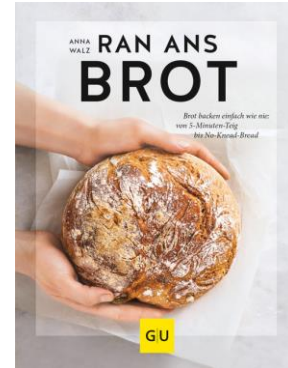
Genial einfache Rezepte ohne Vorteig, Brühstück & Co.

160 Seiten, mit ca. 120 Farbfotos

Pappband

16,99 € (D) / 17,50 € (A) / 23,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6762-0



Rund 56 Kilo Brot verspeiste der Deutsche im Jahr 2016. Brotbackmeister zeigen ihm in ihren Büchern, wie er höchst professionell Brote wie vom Bäcker herstellen kann. Aber wer hat schon Zeit, sich alle 3,25 Stunden mit dem Teig bei 22,7° für 13 Minuten zu beschäftigen...? Dabei gibt es so viele neue Techniken, die das Brotbacken nicht nur einfacher, sondern auch spannender machen! Von Broten ohne Kneten (No-knead-breads) über Wolkenbrot aus Frischkäse und Eiern bis hin zu Broten aus Obst (Bananen-Brot) oder Gemüse (Zucchini-Brot) hat sich die Welt der Brote in den letzten Jahren weitergedreht. Alle Rezepte in diesem Buch haben dabei eines gemeinsam: Einfacher kann Brot backen wirklich nicht sein! Sei es, weil der Teig mal gar nicht geknetet werden muss, mal ganz easy in einem Gefrierbeutel zubereitet wird oder weil er in nur 5 Minuten gerührt ist und dann ohne Gehzeit sofort in den Ofen kommt ... So kann jeder nach Lust und Laune und total spontan leckeres Brot selber backen!